


УТВЕРЖДАЮ
Директор МКДОУ № 4 г.п. Нарткала

И.В. Шибзухова
Приказ №14 от «29» января 2021г.

Контроль качества питания

1. Входной контроль за поступлением продуктов:

- наличие маркировочных ярлыков (производитель товара, кто производил разрез мяса, когда и срок реализации);
- наличие промышленных ярлыков на кисломолочную продукцию, молоко;
- правильность и своевременность поступления сертификатов качества;
- условия хранения продуктов (количество кладовых, их оборудование, соблюдение правил товарного соседства, сроки хранения сыпучих продуктов, овощей);
- оценка качества поступающих продуктов (бракераж сырых продуктов).

2. Контроль за технологией приготовления пищи, качеством готовых блюд и кулинарных изделий:

- выборочная проверка закладки продуктов, контроль за объемами готовящейся пищи;
- соблюдение правил холодной (первичной) обработки сырья с позиции наибольшей сохранности пищевых веществ и безопасности питания;
- тепловая обработка (виды, этапность, продолжительность, температурные режимы);
- особенность приготовления блюд детского питания оценка качества готовых блюд, снятие пробы (бракераж готовой пищи)
- контроль за правильностью отбора и хранения суточной пробы пищи.

3. Контроль за санитарным режимом пищеблока:

- обеспечение правильной последовательности (поточности) технологических процессов;
 - расстановка оборудования в цехах;
 - наличие, достаточность, состояние технологического и холодильного оборудования;
 - соблюдение принципа поточности при приготовлении пищи;
 - оснащенность производственным инвентарем, кухонной и столовой посудой, разделочными досками: их маркировка, условия хранения;
 - организация обработки тары, кухонной посуды и производственного инвентаря, наличие и использование моющих и дезинфицирующих средств;
 - организация и качество мытья столовой, чайной посуды и столовых приборов:
- соблюдение режима уборки помещения:
- наличие и соблюдения графика генеральной уборки;
 - наличие маркированного уборочного инвентаря, условия его хранения;
 - сбор пищевых отходов: соблюдение правил личной гигиены сотрудников пищеблока

4. Контроль за качеством приготовления пищи и соблюдением натуральных норм:

- наличие утвержденного 10-ти дневного меню и картотеки блюд;
- своевременность доставки продуктов питания, точность веса, количество и качество.